



Μέγα Σπήλαιο Μαλαγουζιά

Κατηγορία & Προέλευση

Όινος Λευκός ξηρός Π.Γ.Ε. Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση

Μαλαγουζιά 100%

Αμπελώνας

Μέσα σε προστατευόμενη ζώνη Natura, δύο οργανικής καλλιέργειας αμπελώνες «φιλοξενούν» τη Μαλαγουζιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, σε υψόμετρο 700-800 μέτρων. Ο αμπελώνας της Τράπεζας Διακοφτού, ένα αμφιθεατρικό οροπέδιο που αγναντεύει τον Κορινθιακό κόλπο, συνολικής έκτασης 12 εκταρίων και ο μικρότερος αμπελώνας της Βρόσθυνας πάνω από τους απόκρημνους βράχους του Βουραϊκού, έκτασης 1.8 εκταρίων. Ο τρύγος γίνεται αρχές Σεπτεμβρη.

Οινοποίηση

Προζυμωτική εκχύλιση για 3 ώρες περίπου. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές από επιλεγμένες ζύμες, σε χαμηλές θερμοκρασίες. Παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4 με 5 εβδομάδες, με ήπια ανάδευση.

Γευστικά Χαρακτηριστικά

Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες αποχρώσεις. Κομψή μύτη με χαρακτηρισές άγουρου βερίκοκου, λευκών λουλουδιών και διακριτικές νύξεις βασιλικού με ήπιες νότες φρυγανισμένου ψωμιού που συμπληρώνουν το σύνολο. Το στόμα φινετσάτο και κρεμώδες με διακριτική φρεσκάδα και φρουτώδη επίγευση.

Αρμονία

Συνοδεύει άψογα θαλασσινά, μαλάκια, ριζότο, ζυμαρικά και sushi.